



LE COUVENT des MINIMES
Hôtel et Spa par L'Occitane
★★★★★

Et

Quatre Siècles Plus Tard...



Depuis 1613



L'équipe du bar
a le plaisir
de vous accueillir
tous les jours de
11h à 23h30

The team of the bar
is pleased to welcome you
every day from
11h am to 11h30 pm

Prix nets toutes taxes comprises
Net prices, all taxes included

Le Sommaire

- Les Vins et Champagnes
- Les Gins Tonic
- Les Cocktails Primés
- Les Cocktails Créations Alcoolisés
- Les Cocktails Créations Sans Alcools
- Les Cocktails Classiques
- Le Tour du Monde des Whiskies
- Les Spiritueux
- Les Apéritifs Classiques
- Les Boissons Rafraîchissantes
- Les Boissons Chaudes
- Notre Sélection de Cigare
- Nos Partenaires

Les Vins et Champagnes

<i>Les Coupes de Champagne</i>	<i>18cl</i>	<i>75cl</i>
Charles Heidsieck Brut	19€	95€
Charles Heidsieck Rosé Reserve	25€	125€
<i>Le Champagne de Prestige</i>	<i>18cl</i>	<i>75cl</i>
Laurent-Perrier Cuvée Alexandra Rosé 2004	40€	235€
<i>Le Verre de Rosé</i>	<i>18cl</i>	<i>150cl</i>
Aop Luberon Château la Verrerie Magnum 2019	12€	100€
<i>Les Verres de Blanc</i>	<i>18cl</i>	<i>75cl</i>
Aop Côtes de Provence Château Grand Boise 2019	12€	45€
Aop Luberon Château la Verrerie 2018	14€	48€
<i>Les Verres de Rouge</i>	<i>18cl</i>	
Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa 2014	12€	
Aop St-Estephe Château Beau-Site 2015	13€	

Nos Gins Tonic 4cl 20€

Lachanenche

Pétales de Rose de Grasse, Fleur de Sureau, Puissant

France / Alpes-de-Haute-Provence

Fair Gin

Epices - Herbacée – Riche - Doux

France / Poitou-Charentes

Oli'Gin

Olives, Nuances d'Ananas et Violette, Fenouil

France / Avignon

Ttotta Ona

Fraicheur, Piment d'Espelette, Riche

France / Souillac

Generous Vert

Frais, Fruité, Combava, Coriandre

France / Charente-Maritime

Gin Mare

Thym, Romarin, Olives, Basilic, Equilibré

Espagne / Barcelone

Tanqueray Ten

Agrumes Frais – Intense - Elégant

Angleterre / Bloomsbury

Cotswolds

Agrumes, Epicés, Minéral

Angleterre / West Midlands

The Botanist

Riche, Moelleux, Mentholé, Agrumes

Ecosse / Ile Islay

Caoruun

Onctueux, Suave, Léger, Légèrement fumé

Ecosse / Speyside

Scapegrace Black

Floral, Fines Epices, Patate Douce Confite, Gourmand

Nouvelle-Zélande / Alpes du Sud

Del Professore Monsieur

Epices Fines, Herbacées, Doux, Finale Camomille

Italie / Rome

Tous nos Gins sont accompagnés de Tonic Water 20cl Fever-Tree ou Plus Eight selon la période

Les Cocktails Primés

Le Grand Hôtel 12cl 2,5€

1^{er} prix France
International Calvados Nouvelle Vogue 2015

Bob's Bitter Chocolate, Jus de Citron,
Sirop Pomme Cannelle,
Liqueur de Rhubarbe, Grand Marnier,
Calvados Château du Breuil 20 Ans

Le Pernovation 18cl 2,5€

2^{eme} prix France
Concours Pernod Junior 2010

Sirop de Pêche, Jus de Cranberry,
Nectar de Framboise, Liqueur Cartron n°7,
Pernod



Nos Cocktails Créations

Les Alcoolisés

French Cancan	23€
Angostura Bitter, Sirop de Citron, Jus de Pomme, Crème de Pêche de Vignes, Champagne Brut	
Awesome Jack	20€
Angostura Bitter, Jus de Citron, Liqueur de Mandarine, Nectar Poire des Iles, Jack Daniel's Single Barrel	
Alley Oop	20€
Jus de Citron, Jus de Myrtille, Cherry Brandy, Tequila, Ginger Ale	
L'Enchanteur	18€
Sirop de Citron, Nectar d'Abricot, Vermouth Rouge, Saint-Germain, Rhum Trois Rivières Cannes Brulées	
Green Lantern	18€
Bitter Menthe, Sirop de Concombre, Jus de Citron, Vermouth de Forcalquier, Grande Absinthe	

Watertogo	18€
Bitter Absinthe, Jus d'Ananas, Jus de Citron, Farigoule, Liqueur de Melon, Vodka	
Vieux Briscard	18€
Bitter Epices Maison, Vin de Noix, Liqueur de Thé Noir Fumé, Eau de vie de Prune	
Black Mamba	18€
Bitter Epices Maison, Jus de Citron, Jus de Cranberry, Crème de Balsamique, Liqueur de Vanille, Rhum Epices	
Globe-trotter	18€
Bitter Citron, Jus de Pomme, Sirop Pomme Cannelle, Génépi, Gin Tanqueray Ten	
Seleção	18€
Sirop de Gingembre, Jus de Citron, Crème de Banane, Cachaça Leblon	
Martino	15€
Citron Jaune, Citron Vert, Orange, Limonade Artisanale, Lillet Rouge, Lillet Rosé	



LE COUVENT DES MINIMES

Hôtel et Spa par L'Occitane

★★★★★

Nos Cocktails Sans Alcool

23 cl

15€

Les Minimes

Sirop Jardin d'épices, Jus d'Orange,
Nectar Abricot Royal, Nectar de Pêche Garrigue

Stromboli

Sirop Gingembre, Jus de Cranberry,
Nectar de Myrtille, Nectar de Framboise

Pomme Amour

Sirop Pomme cannelle, Nectar de Fraise,
Nectar de Mangue, Jus d'Ananas

Au Crépuscule ...

Sirop Tonic, Jus d'Orange,
Jus de Cranberry, Ginger Ale



Les Cocktails Classiques

Les Champagnes

2,3€

Bellini ou Rossini

Nectar de Pêche ou Nectar de Framboise, Champagne

French 75

Sucre de canne, Jus de Citron, Gin, Champagne

Champagne Cocktail

Angostura Bitter, Sucre de canne, Cognac, Champagne

Barbotage

Jus d'Orange, Jus de Citron, Grenadine, Champagne

Les Rhums

1,8€

Dark & Stormy

Citron vert, Sucre de Canne, Black Rhum, Ginger Beer

Hemingway Special

Sucre de Canne, Jus de Citron, Jus de Pamplemousse, Marasquin, Rhum Blanc

Caïpirinha

Sucre de Canne, Citron Vert, Cachaça

Mai Tai

Jus de Citron, Sirop d'Amande, Grand Marnier, Rhum Blanc, Rhum Ambré, Angostura Bitter

Les Vodkas

1,8€

Moscow Mule

Jus de Citron, Vodka, Ginger Beer

Cosmopolitan

Jus de Citron, Jus de Cranberry, Cointreau, Vodka

Bloody Mary

Tabasco, Sauce Anglaise, Sel de Céleri, Jus de Citron, Vodka, Jus de Tomate

Sunset Boulevard

Jus d'Orange, Jus de Cranberry, Liqueur de Pêche, Crème de Mûre, Vodka

Les Gins

18€

Last Word

Jus de Citron, Marasquin, Chartreuse verte, Gin

Martinez

Angostura Bitter, Vermouth Rouge, Marasquin,
Gin Ambré Impérial

Dry Martini / Oli' Martini (20€)

Noilly Prat, Gin / Noilly Prat, Oli' Gin Manguin

Bramble

Sucre de canne, Jus de Citron, Crème de Mûre, Gin

Corpse Reviver n°2

Jus de Citron, Absinthe, Lillet Blanc, Cointreau, Gin

Les Whiskies

18€

Lynchburg Lemonade

Sucre, Jus de Citron, Cointreau, Jack Daniel's, Limonade

Manhattan

Angostura Bitter, Vermouth Rouge, Rye Whiskey

Bourbon Old Fashioned

Sucre de Canne, Angostura Bitter, Bourbon

Les Tequilas

18€

Margarita

Jus de Citron, Cointreau, Tequila

Tequila Sunrise

Jus d'Orange, Sirop de Grenadine, Tequila

Les Cognacs

18€

Horse's Neck

Angostura Bitter, Cognac, Ginger Ale

Side Car

Jus de Citron, Cointreau, Cognac

Brandy Alexander

Crème Fraiche, Crème de Cacao Brun, Cognac

French Connection

Amaretto Di Saronno, Cognac

Le Tour du Monde des Whiskies
Single Malt Scotch Whisky

4cl

Highlands

Tullibardine Burgundy Finish	43%	16€
<i>Crémeux, Fruits Rouges, Cuir, Vanillée</i>		
Glenmorangie Allta	51,2%	22€
<i>Rond, Biscuit, Crémeux, Notes d'Orange</i>		
Ben Nevis 1990 le Gus't	58,9%	25€
<i>Cacao, Rhubarbe, Figues séchées, Onctueux</i>		

Speyside

The Balvenie Peat Week 2003	48,3%	22€
<i>Note de fumée et de tourbe, Mielleux, Doux</i>		
Glenfiddich IPA Cask	43%	22€
<i>Fruité, Notes d'Agrumes, Houblon, Doux</i>		
Glenfarclas The Family Cask 2003 le Gus't	56,8%	25€
<i>Noix, Chocolaté, Epices, Prune cuite</i>		
The Glen Grant 1992 le Gus't	52,6%	30€
<i>Herbes fraîches, Céréales, Finale persistante</i>		
Tormore 1995 le Gus't	55,8%	30€
<i>Boisé, Epicés, Vif, Finale fruitée</i>		

Lowlands

Auchentoshan 12 ans	40%	17€
<i>Floral, Toffee, Gourmand, Epices</i>		

Arran

Duncan Taylor Dimensions 18 Ans	52%	25€
Arran 1996, 19 Ans Le Gus't	51,1%	30€
<i>Végétal, Salin, Doux, Finale vieux cuir</i>		

Mull

Ledaig 10 Ans	46,3%	17€
<i>Tourbé, Agrumes, Chocolat, Fumé</i>		
Tobermory 10 Ans	46,3%	17€
<i>Céréales, Malté, Final mielleux</i>		

Campbeltown

Longrow Barolo 7 Ans 55,8% 18€
Tourbé, Miel, Final puissant

Islay

Talisker Port Ruighe 45% 18€
Tourbe légère, Fruits noirs, Doux, Salin

Jura

Jura Prophecy 46% 20€
Minéral, Sec, Fumée intense, Note de marron

Islay

Smokehead Tube by Lagavulin 43% 16€
Marin, Tourbé, Fumée, Tendre

Bruichladdich The Classic Laddie 50% 16€
Iodées, Agrumes, Fraicheur boisée

Caol Ila 2008 Le Gus't 59,5% 20€
Effluve Marine, Tourbe Fraiche, Finale longue et saline

Lagavulin Distillers Edition 43% 25€
Moelleux, Boisé, Richement tourbé

Bunnahabhain Moine 2011 Le Gus't 59,7% 25€
Doux, Agrumes, Tourbé, Légèrement fumé

Ardbeg Kelpie 46% 30€
Brise marine, Tourbe grasse, Chocolat noir

Octomore 10 Ans 57,3% 45€
Très tourbé, Viril, Salin, Thym sauvage, Suave

Laphroaig 25 Ans 48,6% 75€
Tourbé, Fumé, Complexe, Final puissant

Whisky Japonais

Ichiro's Malt Double Distilleries 46% 30€
Chaleureux, Herbacé, Poire, Epices douces

Hibiki 21 Ans 43% 80€
Gourmand, Bois de santal, Abricots, Notes d'encens

Blended Scotch Whiskey

Johnnie Walker Red Label	40%	14€
Johnnie Walker Black Label	40%	16€
Monkey Shoulder Smokey	40%	18€
Royal Salute 21 Ans	40%	40€
Johnnie Walker Blue Label	40%	45€

Irish Whiskey

Jameson	40%	14€
Redbreast 15 Ans	46%	22€

Kentucky Bourbon

Four Roses	40%	14€
Blanton's Gold Edition	51.5%	22€

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's Single Barrel	40%	15€
-----------------------------	-----	-----

Rye Whiskey

Bulleit 95 Rye	45%	18€
----------------	-----	-----

Single Malt Indian Whiskey

Amrut Sherry Matured	57,1%	22€
----------------------	-------	-----

Swedish Single Malt Whiskey

Mackmyra Vinterglod	46,1%	22€
---------------------	-------	-----

French Peaty Malt Whiskey

Michel Couvreur Special Vatting	45%	25€
---------------------------------	-----	-----

French Single Malt

Domaine des Hautes Glaces	44,8%	25€
Moissons Malt		

Les Spiritueux 4cl

Les Rhums et Cachaça

Havana Club 3 Ans	14€
Trois Rivières Cannes Brulées	14€
Cachaça Leblon	16€

Les Rhums Ambrés

Maman Brigitte <i>Doux, Fruits Exotiques, Crémeux, Vanillé</i>	15€
Botran Cobre <i>Ample, Epices, Finement Boisé, Sec</i>	15€
Havana Club 7 Ans <i>Doux, Cacao, Vanille, Chêne, Epices</i>	18€
Angostura n°1- Cask Collection - 16 Ans <i>Abricots Confits, Fruits Sec, Floral, Doux</i>	22€
Distillerie Vue Belle 10 Ans <i>Floral, Fruité, Légère note réglissée, Aromatique</i>	22€
JM 2008 <i>Moka, Vanillé, Notes Torréfiées, Pain Grillé, Tabac</i>	25€
Demerara Cuffy le Gus't 2002 <i>Sec, Notes Torréfiées, Brioché, Végétal</i>	25€
Neisson 2010 La Case Créole <i>Fin, Fruité, Pâtissier, Léger boisé</i>	35€

Les Vodka

Eor	15€
Grey Goose	18€



LE COUVENT DES MINIMES

Hôtel et Spa par L'Occitane

★★★★★

Les Gin

4cl

Bombay Sapphire	15€
Tanqueray Ten	15€
Hendrick's	15€
Oli'Gin <i>Manguin</i>	15€
Imperial Ambré	18€

Les Tequila

4cl

Milagro	15€
Milagro <i>Reposado</i>	20€

Le Mezcal

4cl

Los Siete Misterios	20€
---------------------	-----

Les Calvados

4cl

Château du Breuil <i>12 Ans</i>	20€
Château du Breuil <i>20 Ans</i>	25€
Christian Drouin <i>la Pomme Prisonnière</i>	30€

Les Armagnacs

4cl

Bas-Armagnac Delord <i>Hors d'Age</i>	22€
Château Laubade <i>1921</i>	120€
Château Laubade <i>1918</i>	150€

Les Cognacs

4cl

Rémy Martin <i>1738</i>	25€
Rémy Martin <i>XO</i>	55€
Rémy Martin <i>Centaure de Diamant</i>	85€
Rémy Martin <i>LOUIS XIII</i> <i>2cl</i>	100€
Rémy Martin <i>LOUIS XIII</i>	185€



RELAIS &
CHATEAUX



<i>Les Eaux de Vie De Fruits</i>	<i>4cl</i>	
Poire Williams		18€
Framboise Sauvage		18€
Vieille Prune		20€
<i>Les Eaux de Vie De Marc</i>	<i>4cl</i>	
Grappa		14€
Marc de Provence <i>Garlaban</i>		
Marc de Provence <i>Les Cordeliers</i>		
<i>Les Douceurs Provençales</i>	<i>6cl</i>	
Farigoule, Douce, Liqueur de Verveine, Génépi de L'Ubaye, <i>Génépi Noir (selon disponibilité)</i>		12€
<i>Les Crèmes et Liqueurs</i>	<i>6cl</i>	
Get 27, Get 31, Limoncello, Manzana, Baileys, Kahlua, Drambuie, Southern Comfort, Pimm's n°1, Amaretto Di Saronno, Liqueur de Camomille, Dorda Chocolat Noir, Mandarine, Fernet Branca		12€
Chartreuse Verte, Chartreuse Jaune, Grand Marnier, Cointreau, Saint-Germain, Liqueur de Yuzu, Patron XO Café		15€
<i>Les Liqueurs de Prestige</i>	<i>6cl</i>	
Chambord		20€
Chartreuse Verte <i>VEP</i>		28€
Grand Marnier <i>Cuvée Centenaire</i>		28€
Navan		70€

Les Apéritifs Classiques

Les Anisés 4cl
Pastis 51, Pernod, Ricard, Henri Bardouin 9€

Les Vermouths Quinquina Bitters Gentiane 6cl
Vermouth Rouge, Vermouth Blanc, Noilly Prat, 9€
Lillet Rouge, Lillet Blanc, Lillet Rosé, Dubonnet,
Apérol, Campari,
Suze

Les Apéritifs Provençaux 6cl
Gentiane de Lure, Orange Colombo, 9€
Noix St Jean, Rinquinquin, Vermouth à l'Absinthe
Grande Absinthe 12€

Les Portes 6cl
Andresen *Fine White Tawny* 9€
Andresen *Colheita 2005* 12€
Andresen *Colheita 1995* 14€

Les Cèrès 6cl
Williams Humbert *Dry Sack Fino* 10€
Lustau *Amontillado Los Arcos* 10€
Lustau *Pedro Ximénez, San Emilio* 14€
Lustau *Añada 1997 Oloroso* 16€

Le Madère 6cl
Henriques & Henriques *Single Harvest 1998* 16€



Nos Boissons Rafraîchissantes

Les Softs

Coca-Cola 33cl, Coca-Cola Zéro 33cl	8€
Orangina 25cl, San Bitter 10cl, Perrier 33cl, Ginger Ale 20cl, Ginger Beer 20cl, Tonic Water 20cl Limonade Artisanale 33cl, Ice Tea <i>Maison</i> 25cl	
Vittel 50cl, San Pellegrino 50cl	6€

Notre Sélection de Sirop Biologique 4cl

Amande, Citron, Pomme-Cannelle, Jardin D'Epices, Gingembre, Grenadine, Menthe, Fraise, Tonic, Méditerranée	4€
--	----

Les Jus de Fruits Pressés

Citron, Orange, Pamplemousse	10€
------------------------------	-----

Les Nectars Expérience 20cl

Poire des Îles, Pêche Garrigue, Abricot Royal, Myrtille Bruyère	10€
--	-----

Les Nectars Sélection 20cl

Framboise, Cranberry Bio, Tomate de Provence, Ananas, Pomme Reinette	10€
---	-----

Au Comptoir des Bières Artisanales 33cl

Bière du Luberon <i>Blonde</i>	10€
Bière du Luberon <i>Ambré</i>	
Bière du Luberon <i>Blanche</i>	
Bière du Luberon <i>Ipa</i>	
Bière du Luberon <i>Red Ale</i>	



Les Boissons Chaudes

La Pause Café

Expresso, Décaféiné, Café Allongé	6€
Café Noisette, Café au Lait	7€
Double Expresso	8€
Latte Macchiato	9€
Cappuccino, Café Frappé	10€

Autours du Chocolat

Chocolat chaud	10€
Mocaccino	

La Maison des Thés « Café Richard »

Breakfast B.O.P, Les Jardins de Darjeeling, Grand Earl Grey, Thé Noir aux Fruits Rouges, Lapsang Souchong, Thé Blanc Rose Litchi, Thé Vert Sencha, Thé Vert Menthe, Thé Vert Jasmin	10€
--	-----

Le Coin des Infusions

Camomille, Verveine	10€
---------------------	-----

L'Afternoon Tea

Boisson Chaude au choix Cake du Jour	14€
---	-----



LE COUVENT DES MINIMES
Hôtel et Spa par L'Occitane
★★★★★

Nos Partenaires Officiels



ABSOLUT ELYX

GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



ORLANE
PARIS



NESPRESSO

